

HAND-DOSIERVENTIL

- Einfache Handhabung
- Hohe Portioniergenauigkeit
- Kurze Rüstzeiten an der Füllmaschine
- Erhöhung der Produktivität
- Verschiedenste Anwendungsmöglichkeiten

REX Handdosierer – für verschiedenste Dosieranwendungen

Das REX Handdosierventil eignet sich hervorragend zum Portionieren von zäh- bis dünnflüssigen Massen. Das Ventil wird pneumatisch mittels Fingerauslösung an der Pistole geöffnet und die Portionierung an der Füllmaschine gestartet. Der Transport des Produktes zum Ventil erfolgt über einen 2 Meter langen Schlauch. Der elektrische Anschluss erfolgt über die Füllmaschine. Mittels optionalem Federzug wird das Gewicht entlastet.

Kurze Rüstzeiten an der Füllmaschine

Durch die variablen Auslassöffnungen am Handdosierventil kann dieses optimal an die jeweilige Anwendung angepasst werden. Dadurch wird höchste Gewichtsgenauigkeit bei allen Anwendungen ohne Nachtropfen gewährleistet.

Der Handdosierer ist für die Portionierung von folgenden Medien geeignet:

- Pasteten
- Saucen
- Verschiedene Suppen bzw. Sugosorten
- (Eis) - Creme
- Aufstriche
- Fleischbrät

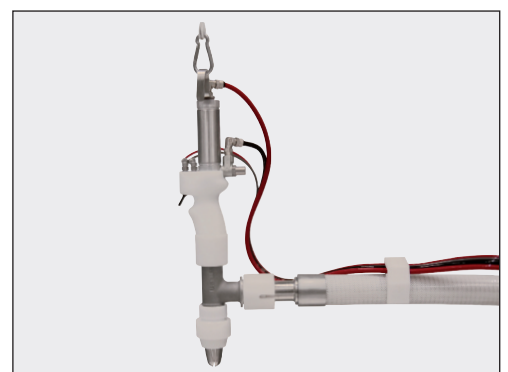
Einfache Anbindung



Gewichtsgenau



Variable Auslassöffnung



Technische Daten Handdosierventil

Antriebsart	Pneumatische Ansteuerung
Betriebsdruck	4 – 6 bar
Auslassöffnungen	20 mm, variable Auslassaufsätze

Maßzeichnung Handdosierventil

